

あいち 食品工業技術センターニュース

2016年10月号

今月の内容 ● トピックス

● 技術解説「バクテリオファージについて」

トピックス

●平成28年度酒造技術者研修が開催されました。

酒造技術者研修（主催：日本酒造組合中央会中部支部・愛知県酒造組合）が9月8日、9日、15日、16日の4日間にわたり、当センターで開催されました。

この研修は、愛知県を中心に、岐阜県、三重県、静岡県の酒造メーカーの技術的人材育成を目的として毎年開催されているもので、今年度は、昨年のを超える26名の参加がありました。名古屋国税局鑑定官室をはじめ各県の酒造関係研究員の外部講師及び当センター職員により、原料処理、醸造微生物と酵素、酒母、製麹、もろみ、酒類概論、吟醸酒製造に関する座学、参加した酒造メーカーで製造している清酒の分析や官能審査の実習を行いました。



●(独)国際協力機構の国別研修で研修生のみなさんが来訪されました。

独立行政法人 国際協力機構（JICA）の平成28年度フィリピン国別研修「生鮮/半加工農産品の収穫後処理と包装技術研修」（フィリピンより4名）の一環として、9月30日に当センターを見学していただきました。当日は、当センターの概要説明・施設見学の後、研修テーマに関連した当センターの研究成果について講義を行いました。



●「知の拠点あいち重点研究プロジェクト(I期)」成果普及セミナーを開催します。

愛知県では、標記のプロジェクトで生まれた様々な技術や試作品等の成果について、企業への技術移転や成果品の普及等、成果を活用して企業の製品開発を支援するための成果普及セミナーを開催しています。今回、「食の安心・安全技術開発プロジェクト」に関する普及セミナーを当センターで開催します。

テーマ 近赤外光技術の食品異物検査への利用

日時 10月27日(木) 午後1時30分～午後4時30分

場所 あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター大研修室

内容 講演1 近赤外光技術と食品異物検査への応用

豊橋技術科学大学大学院 工学研究科 教授 福田 光男 氏

講演2 NIRイメージング異物検査装置の紹介と利用

三井金属計測機工株式会社 生産技術統括部長 天野 啓二 氏

詳細につきましては、以下のページを参照してください。

http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/news/up_docs/h281027_seminar_nir.pdf